

食品级决明子胶 增稠剂高粘度食品添加剂决明胶

产品名称	食品级决明子胶 增稠剂高粘度食品添加剂决明胶
公司名称	江苏东聚生物科技有限公司
价格	80.00/千克
规格参数	级别:食品级 用途:增稠剂 有效物质含量:99
公司地址	徐州市云龙区郭庄路99号世茂云咖啡孵化中心262室
联系电话	15152114979 15152114979

产品详情

性状优质决明子胶是一种淡黄色的粉末，几乎无臭无味。精制品为灰白色粉末，无臭无味。具有与槐豆胶相同的性质。决明子胶的特点就是其水溶液的黏度较低。可溶于热水，冷却后，可形成凝胶。在冷水中只会润涨，不溶于乙醇和油脂。2.性状该品为淡黄色至黄色、半透明、微带光泽的粉粒或薄片；无臭；潮湿后，易为细菌分解；在水中久浸即吸水膨胀并软化，重量可增加5~10倍。该品在热水、醋酸或甘油与水的热混合液中溶解，在乙醇、氯仿或不溶。3.用途用途在食品工业中，决明子胶作为一种食品添加剂具有很广泛的用途。可作为增稠剂；稳定剂；胶黏剂；胶凝剂。主要用于冷饮的稳定剂，亦用于焙烤制品（胶冻剂）及西式火腿，香肠等。